

DE JONGENS

ETEN - DRINKEN - SLAPEN



## VALENTIJNSMENU

12 T/M 16 FEBRUARI 2025

### Voorgerecht

- DUO RODE BIET TARTAAR & OESTERZWAM CARPACCIO - 

Rode biet | Appel | Vegan feta | Oesterzwam | Kruidenmayonaise  
Ingelegde bietjes | Geroosterde hazelnoot | Rucola

- DUO TONIJN & GEROOKTE ZALM TARTAAR -

Tonijn | Mango chutney | Ingelegde bietjes | Yuzu | Appel | Wasabi Crunch  
Gerookte zalm | Komkommer | Kappertjes | Dille | Bieslook | Roze peper

- DUO SERRANOHAM & VITELLO TONNATO -

Serranoham | Sweet pepper drops | Bruchetta peper  
Kalf | Tonijnmayonaise | Kappertjes | Rucola | Tomaat

### Hoofdgerecht

- GROENTE TAJINE - 

Cous cous | Pompoen | Wortel  
Ui | Courgette | Ras el Hanout

- KABELJAUW CHERMOULA-

Kabeljauw | Rozeval | Romanesco | Peterselie  
Komijn | Gerookt paprikapoeder | Chilivlokken

- KALFSUCADE -

Kalf | Bospeen | Eringi  
Aardappel mousseline

### Nagerecht

- ZOETE VERWENNERIJ - 

Romantisch grand dessert om te delen

- KAASPLANKJE VAN LISA - 

Selectie kazen van Kaashuys Rockanje | Rozijnenbrood  
Walnoot | Appelstroop | Honingraat

3 GANGEN MENU € 42,50 P.P.

Bijpassend wijn arrangement € 17,95 p.p.

U kunt een tafel reserveren  
voor het valentijnsmenu.

0181-853544

Wij vragen u vriendelijk ons te  
attenderen op dieetwensen.